

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.04 ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья**

**Профиль подготовки (специализация) Технологии производства масложировой
продукции**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

формирование знаний, компетенций в сфере обеспечения, и оценки соответствия систем безопасности (концепция ХАССП)

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.04 Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-3	Проектирование технологических процессов на предприятиях масложировой промышленности

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы (работа магистра)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен использовать программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций по переработке продукции растениеводства;	ПК-3 .1 Находит и использует программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производственного процесса	<i>Знать:</i> основные понятия, термины и принципы ХАССП <i>Уметь:</i> применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов <i>Владеть:</i> навыками поиска, анализа и синтеза информации с применением современных технологий

[illegible]

Тема 16. Методические подходы к оценке риска выпуска опасной продукции	3		4						4		ПК-3 .1
Тема 17. Построение диаграммы потока	3		6						3		ПК-3 .1
Тема 18. метод анализа рисков по качественной диаграмме	3		6						6		ПК-3 .1
Тема 19. Критические контрольные точки. Метод «Деревя принятия решений»	3		6						4		ПК-3 .1
Тема 20. Составление пилотного проекта плана ХАССП конкретного предприятия	3		8						11		ПК-3 .1
Тема 21. Определение критических контрольных точек.	3	4									ПК-3 .1
Тема 22. Создание документации и ведение учета	3	2									ПК-3 .1
Контактная работа	3	36	52							2	х
Самостоятельная работа	3								54		х
Объем дисциплины в семестре	3	36	52						54	2	х
Всего по дисциплине		36	52						54	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов) – не предусмотрены

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)- не предусмотрены

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания : учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 55 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины тематическое содержание дисциплины

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине тематический демонстрационный материал, справочные материалы

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант .
2. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Иванова Л.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 4 от 20.11.2024г.

Зав. кафедрой  Яичкин В.Н.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств протокол № 3 от 26.11.2024г.

 Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств
Васильев И.В.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.04 Применение принципов ХАССП при производстве масложировой продукции на _____ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения:

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № ____ от _____ г.

Зав. кафедрой _____ Яичкин Владимир Николаевич